



と と と り の 酒



鳥取のお酒のことが
まるっとわかる一冊



TOTTORI no SAKE

とっとり酒

鳥取の豊かな食を

さらにおいしくする地酒

鳥取県内各地では、それぞれの風土と食に合わせた個性的な酒造りが行われています。鳥取の文化と食に育まれてきたお酒は、いずれもスッキリとした飲み口と奥行き深さを持ち味であり、料理をさらにおいしくし、料理によって一層うまさが増します。

「食バラダイス鳥取県」は、多様な農水産物の恵みがある鳥取県のキャッチフレーズですが、それは県内各地で気候も土も水も育てる人も様々だから。それはお酒も一緒です。地元の米と水で醸した、その地ならではの地酒です。ぜひいろいろ飲み比べて、鳥取のお酒のある豊かな生活を楽しんでみてください。



酒は純米、爛ならなお良し。

—— 上原浩

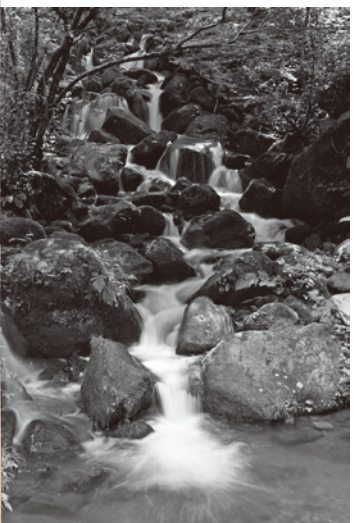
西郷村（現在の河原町）出身の上原浩氏は、大蔵省広島財務局鑑定部から鳥取県工業試験場の技師に転じますが、昭和三十年代には早くも「日本酒の原点に帰らねば地方の中小蔵に活路はない」ことに気づいて純米酒の復活を各蔵に働きかけはじめ、昭和四十年代に稲田本店（米子市）が昭和五十年代には県内のはば全蔵が純米酒を醸造。当時としては画期的な吟醸酒の全県統一ブランド規格「山陰吟」を推進する等吟醸酒の技術指導にも注力し、その後も県固有種の強力米の活用や輸出の推奨等先見的な指導を続けて現在の鳥取県の地酒に大きな影響を与えました。退官後は全国の蔵元による「蔵元交流会」の常任顧問等として活躍の場を広げ、温度変化による日本酒本来の味わい方である「爛」の復興も進めました。上原氏の残した「純米酒を極める」等の著書は「本来の日本酒」を希求する方々の間では「バイブル」と称され、今も読み継がれています。



龍川酒造提供

自然豊かな鳥取の 綺麗な水が醸す酒

中国地方の最高峰・大山の裾野には西日本最大級のブナ林が広がり、さながら天然のろ過装置として働いています。落ち葉や腐葉土に集められた雨や雪は長い年月をかけてろ過されて、ふもとにおいしい天然水として湧き出します。その水質は高く評価され、大手飲料水メーカーの取水地もなっています。大山を中心とした中国山地の周辺には数多くの名水があり、綺麗で豊富な水は、原料となるお米づくり、果実づくりにも欠かせない存在です。



GI鳥取

令和七年十月に「鳥取」が「酒類の地理的表示（GI）」に指定されました。地理的表示は「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示す制度で、指定を受けることで、その産地名を独占的に名乗ることができます。純米酒に特化した丁寧な製法、爛にすることで旨さが引き立つこと、米の旨味をしつかり感じられ、旨味の強い料理と相性の良いこと等が鳥取県の清酒の特性として認められたものですが、「鳥取県内で収穫した米と県内で採水した水のみを用いた純米酒」であることに加え、「蒸しに甑（こしき）使用」、「小ロットでの米こうじ造り」、「高いこうじ米使用割合」も求められ、厳格な基準により選ばれた鳥取県産の清酒だけが認定されて「鳥取」を名乗ることが出来ます。



9 高田酒造

鳥取県指定保護文化財に指定された歴史ある酒蔵

「此君純米吟醸紺ラベル無濾過原酒」



- 1 玉栄 (鳥取県産)
- 2 58%
- 3 13%
- 4 -
- 5 -
- 6 常温～燗

鳥取県産の酒米“玉栄”で醸した純米吟醸。ふくよかな旨みと乳酸菌由来の酸味があり、軽快に飲めるお酒。



倉吉市西仲町2633
☎ 0858-23-1511

現地購入: ○ 見学: △要相談 試飲: ○有料

6 山根酒造場

世に媚びることのない 自ら飲みたい酒造り

「日置桜特別純米青水緑山」



- 1 山田錦/玉栄 (鳥取県産)
- 2 70%
- 3 15.5%
- 4 +16
- 5 2.8
- 6 冷酒～燗

+16というほど辛くは感じずむしろ芳醇で伸びやかな米の旨味を持ち、艶やかな丸みを感じるお酒。冷酒～お燗まで広い温度で楽しめる。



鳥取市青谷町大坪69-1
☎ 0857-85-0730

現地購入: ○ 見学: × 試飲: ×

3 太田酒造場

地元の米を一粒一粒大切に仕込み熟成

「辨天娘純米鳥姫」



- 1 鳥姫 (若桜町産)
- 2 75%
- 3 15%
- 4 +17
- 5 2
- 6 熟燗60度

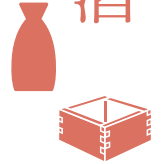
鳥取で開発された酒米、鳥姫を使用。すっきりとした味わいでありながらその先の余韻で膨らむお酒。



八頭郡若桜町若桜1223-2
☎ 0858-82-0611

現地購入: ○ 見学: △要相談 試飲: ○予約制

日本酒



- 1 原料米・産地
- 2 精米歩合(%)
- 3 アルコール度(%)
- 4 日本酒度
- 5 酸度
- 6 お勧め温度

※③～⑥は年により異なることがあります。

10 元帥酒造

うまい酒・元帥

「大吟醸元帥斗瓶囲い」



- 1 山田錦 (鳥取県産)
- 2 35%
- 3 17%
- 4 +3
- 5 1.3
- 6 冷酒10～15度

吊るした搾り袋から自然に落ちてくる雫を斗瓶に集め、低温で熟成。香味バランスのとれた爽やかな味わい。



倉吉市東仲町2573
☎ 0858-22-5020

現地購入: ○ 見学: ○要予約 試飲: ×

7 福羅酒造

明治22年創業軽快旨口の酒造り

「星取PURPLESTAR純米大吟醸」



- 1 国産米
- 2 50%
- 3 14%
- 4 -
- 5 -
- 6 冷酒～常温

星取PURPLESTARは甘味と酸味のバランスを追求し完成した新酒。芳醇な甘味を感じられ後味すっきりした純米大吟醸。



東伯郡湯梨浜町松崎448
☎ 0858-32-2121

現地購入: × 見学: × 試飲: ×

4 諏訪酒造

諏訪泉醸造元、創業は1859年(安政6年)

「諏訪泉田中農場純米吟醸強力原酒」



- 1 強力 (八頭町産)
- 2 55%
- 3 18%
- 4 +10
- 5 1.8
- 6 50～60度

優しい口当たりと熟成の旨味があるお酒です。やや熱めのお燗で、鳥取産のハタハタやカレイの干物との相性抜群です。



八頭郡智頭町智頭451
☎ 0858-75-0618

現地購入: ○ 見学: × 試飲: ○無料

1 高田酒造場

庶民の味として毎日の食卓を豊かにする地酒

「瑞泉」



- 1 五百万石 (鳥取県産)
- 2 55%
- 3 15-16%
- 4 +5
- 5 1.5
- 6 ぬる燗40度

ぬる燗でいただくと淡麗辛口のスッキリしたシャープさに純米酒ならではの仄かな米の旨味加わり、立体感が味わえる。



岩美郡岩美町浦富1694-1
☎ 0857-72-0271

現地購入: ○ 見学: △要相談 試飲: ×

11 中井酒造

一滴のしずくに昇華する杜氏の神業

「丈山吹ラベル(八潮)」



- 1 国産米
- 2 75%
- 3 14%
- 4 -
- 5 -
- 6 -

きりっとした口当たりで、飲み飽きしない八潮の定番商品。



倉吉市中河原555
☎ 0858-28-0821

現地購入: ○ 見学: ○要予約 試飲: ○無料

8 藤井酒造

蔵は三朝温泉街 熟成古酒に定評あり

「白狼古酒原酒1996」



- 1 五百万石 (三朝町産)
- 2 55%
- 3 19%
- 4 +6
- 5 1.7
- 6 冷酒～常温

IWC2010の酒カテゴリーで金メダルを受賞。長い年月で熟成され生まれた複雑な旨み。併設の販売所では各種試飲ができる。



東伯郡三朝町三朝870-1
☎ 0858-43-0856

現地購入: ○ 見学: × 試飲: ○無料

5 西本酒造場

ほほ笑みとくつろぎにつながるお酒

「美人長純米笑(えみ)」



- 1 玉栄 (鳥取県産)
- 2 75%
- 3 15.5%
- 4 +3
- 5 1.6
- 6 常温～ぬる燗

口に含むと膨らみがあり、飲むとキレを感じる。地元の天然イワガキ「夏輝」とよく合う。



鳥取市青谷町青谷3960
☎ 0857-85-0917

現地購入: ○ 見学: × 試飲: ×

2 中川酒造

1828年創業、県HACCP初認定蔵

「いなば鶴純米吟醸五割搗き強力」



- 1 強力 (八頭町家産)
- 2 50%
- 3 15%
- 4 4
- 5 1.6
- 6 冷酒～ぬる燗

素ろ過無し。シャキッとしたり味わいで微かに葡萄のような香りを感じるお酒。



鳥取市立川町2丁目305
☎ 0857-24-9330

現地購入: ○ 見学: ○要予約 試飲: ○無料



※見学の際は必ず事前連絡し、当日は納豆・ヨーグルトは食べないようにしましょう。

18 大岩酒造本店

地元・奥大山の水と米 自然が醸す酒造り

「生酛純米原酒 岩泉」



- 1 山田錦 (江府町産)
- 2 70%
- 3 17~18%
- 4 -
- 5 -
- 6 冷酒~燗

伝統製法・生酛造りの、芳醇濃厚にして爽やかな味わいのお酒。奥大山水系の天然水で割ったり割水燗もお勧め。



日野郡江府町江尾1872
☎ 0859-75-2404

現地購入: 見学: 要予約 試飲: 有料

15 稲田本店

350年の歴史 酒と食を推奨

「純米大吟醸 稲田姫」



- 1 山田錦 (鳥取県/兵庫県産)
- 2 30%
- 3 15-16%
- 4 +3.5
- 5 1.1
- 6 冷酒

澄んだ味わいと林檎を想わせる吟醸香が特徴でキレイのよい辛口のお酒。あっさりとした味付けの刺身等の和食によく合う。



米子市夜見町325-16
☎ 0859-29-1108

現地購入: 見学: 要予約 試飲: 有料

12 梅津酒造

応援の酒を醸す熱い純米蔵

「応援の酒 富玲(フレイ)」



- 1 山田錦 (鳥取県産)
- 2 80%
- 3 14%
- 4 +10~20
- 5 2.0~3.0
- 6 熱燗60~70度

応援の掛け声フレイ！フレイ！！より命名。農家と蔵の情熱が籠った暖かい純米酒。その他人気商品に「良熟梅酒 野花」がある。



東伯郡北栄町大谷1350
☎ 0858-37-2008

現地購入: 見学: 要予約・有料 試飲: 有料

16 千代むすび酒造

鳥取から世界にはばたく、進化する老舗

「CHYOMUSUBI SORAH」



- 1 鳥取県産
- 2 -
- 3 12%
- 4 -2
- 5 1.9
- 6 冷酒

瓶内二次発酵で、にこりのない、甘さと酸味の調和がとれたプレミアムスパークリング日本酒。グラスに立つひとすしの泡が幻想的な世界へと誘う。



境港市大正町131
☎ 0859-42-3191

現地購入: 見学: 要予約 試飲: 有料

13 大谷酒造

和醸良酒 大山の伏流水 心にのこる酒

「鷹男 純米吟醸 なかだれ」



- 1 山田錦・玉栄 (鳥取県産)
- 2 60%
- 3 15-16%
- 4 +3.5
- 5 1.6
- 6 冷酒~燗

「なかだれ」とは醪を搾る際に中ほどに流れ出る最もバランスの良い部分のみを抽出して、穏やかな吟醸香と滑らかな口当たりが特徴のお酒。



東伯郡琴浦町浦安368
☎ 0858-53-0111

現地購入: 見学: 要予約 試飲: 無料

17 久米桜酒造

大山の伏流水と地元産原料を生酛づくりで醸す酒蔵

「生酛純米 八郷(やっご) 65」



- 1 山田錦 (八郷産)
- 2 65%
- 3 15%
- 4 +0.4
- 5 +2.3
- 6 常温、燗

生酛造り、酵母無添加で醸した「八郷」は、酸味としみじみとした味わい深さが特徴。飲み方としては、常温がお薦めだが、冷やしてもお燗してもおいしく頂ける。



西伯郡伯耆町丸山1740-50
☎ 0859-68-6555

現地購入: 見学: 要予約 試飲: 無料

14 江原酒造本店

昔ながらの手造り 飲み飽きない端麗な酒

「伯陽長 純米吟醸」



- 1 鳥取県産
- 2 60%
- 3 15%
- 4 +3
- 5 1.9
- 6 常温~ぬる燗40度

米の旨味を引き出し、まろやかな味わい。煮魚、刺身、焼肉に合うお酒。



東伯郡琴浦町八橋1400
☎ 0858-52-2203

現地購入: 見学: 試飲:

鳥取の酒米

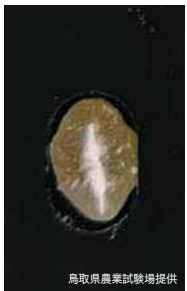
強力

こうりき

酒米「強力」は、下中山村(現在の大山町)の渡辺信平氏を始めとする篤農家の選抜・普及により明治時代に鳥取県内で広く栽培されてきた在来種を基に、鳥取県農業試験場が大正時代に純系分離した酒米です。山田錦等と同じ「線状心白」が現出し吟醸造りに適す上、時とともに力強い旨味が増す等鳥取県の酒造りに合う優れた形質を有します。育てにくい上に収量も少ないため、昭和三十年代に栽培が途絶えましたが、「地元しかない原材料(米と水)で本当の『地酒』を造りたい」という蔵元達の思いから、鳥取大学農学部にあつた僅かな種米にたどり着き、農業関係者の尽力により平成の初めには醸造が復活、「強力」を使用する蔵は増え、現在では「G-1鳥取」認定酒の多くが強力で醸されるなど鳥取の地酒ブランドを支える酒米となっています。

▲丈の長い強力

▲線状心白の現出した強力サンプル



4 諏訪酒造
「諏訪景田中農場純米吟醸強力原酒」

6 山根酒造場
「日置桜純米吟醸伝承強力」

10 元帥酒造
「純米大吟醸くらよし白壁土蔵」

18 大谷酒造
「鷹男 純米吟醸 強力」

16 稲田本店
「純米吟醸いなたむめ 強力」

16 千代むすび酒造
「千代むすび純米大吟醸 強力 50」

17 久米桜酒造
「久米桜生酛純米 強力 田の神さん」

26 大山ワイナリー

品種：シャルドネ、小公子、富士の夢他

種類：赤、白

「Koharu シャルドネ 2024」



「地域と共に」そして「事業を通じた社会貢献」を理念に始まり、ブドウ栽培に適した大山の麓で、関わる多くの人々の夢と希望が詰まったワインを製造しています。Koharuは、なめらかな香りとさわやかな酸味の中に濃厚な味わいを持ちます。



西伯郡伯耆町真野169番地4

☎ 0859-68-6188

現地購入：○ 見学：○要予約 試飲：○無料

23 広岡農場

品種：二十世紀梨、新甘泉、梅

種類：梨ワイン、スパークリング梨ワイン、梅酒

「梨美子スパークリング」



生命力ある赤土地帯で、土壌づくりに拘る。梨美子(りこ)スパークリングは、果実を幅広く生産鳥取県産二十世紀梨をベースに、和梨原料では世界で初めての瓶内二次発酵という本格製法を採用した、スパークリングワイン。



鳥取市広岡151

☎ 0857-53-5308

現地購入：○観光農園あり 見学：△要相談

ワイン



どぶろく



谷本酒店

鳥取の酒の伝道師、強力米の酒の品揃え豊富
業界・一般向けに酒の知識を深めるイベントを
定期的開催

お酒選びに
困ったら販売店に
聞いてみよう!



鳥取市末広温泉町274

☎ 0857-24-6781 [9時~21時 年末年始・日曜休]

24 北条ワイン醸造所

品種：甲州、マスカット・ベリーA、メルロー、
シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨン等

種類：赤、白、ロゼ、スパークリング

「トットリSKY」



創業1944年の老舗ワイナリー。世界的にも珍しい砂丘土壌でぶどうを栽培。北条砂丘産甲州種が原料、瓶内二次発酵で13年熟成の辛口白の泡。熟成感たっぷりのしっかりとした厚みと柔らかさが特徴的です。



東伯郡北条町松神608

☎ 0858-36-2015

現地購入：○ 見学：○要予約 試飲：○無料

21 兎っ兎ワイナリー

品種：ヤマソービニオン、ヤマブラン、メルロー、
シャルドネ、オリジナル品種を含む20品種

種類：赤、白、ロゼ、スパークリング(瓶内二次発酵)

「ヤマブラン」



ぶどう栽培から醸造までを自社で行い、果実を頼ったようなぶどう本来の味わいを素直に感じていただけるワイン造りをしている。ワイナリーツアーも年間を通して楽しめる。



鳥取市国府町麻生 178-11

☎ 0857-30-0003

現地購入：○ 見学：○

19 さじ式拾壺

原料米(産地)：コシヒカリ(鳥取市佐治町産)
アルコール度数%：13% 日本酒度：4度
おすすめ温度：冷酒

「どぶろく
「どんでん返し
黒ラベル」



鳥取市佐治町内にて農林・観光事業に取り組み中、平成28年より、どぶろくの製造・販売を行う。自社生産の米と米麹を使用。冬季限定製造(11月~翌3月、100本/月)。



鳥取市佐治町加茂1283

☎ 0858-88-0177

現地購入：○ 見学：△要相談 試飲：○有料

深田酒店

米子駅前すぐ、県西部を中心に地酒が揃う
ホテル宿泊者も嬉しい 小瓶サイズの地酒も豊富

お酒選びに
困ったら販売店に
聞いてみよう!



米子市明治町130-1

☎ 0859-22-3819 [9時~20時]

25 倉吉ワイナリー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、マスカット・
ベリーA、シャルドネ、甲州、ピオーネ等

種類：赤、白、ロゼ

「カベルネ・ソーヴィニヨン
「実結」



2018年より自社醸造を開始。国の重要伝統的建造物群保存地区の町屋にて伝統的な醸造手法により、鳥取の葡萄から至高の日本ワインをめざす。ブドウ畑の見学、農作業体験も歓迎。



倉吉市西仲町2627

☎ 0858-27-1381

現地購入：○ワインバーあり 見学：○要予約

22 田中ぶどう園

品種：甲斐ノワール、モンドブリエ、メルロー、
アルパニーニョ、甲斐ブラン等

種類：赤、白

「八頭ワイン赤
甲斐ノワール」



日本生まれの品種を中心に、竹チップを施用し芳醇なぶどうに仕上げている。色が濃く、バランスの良い酸味とスパイシーな香りが特徴のワイン。



八頭郡八頭町徳丸409

☎ 0858-84-3421

現地購入：○ 見学：○観光農園あり

20 上代

原料米(産地)：五百万石(西伯郡伯耆町産)
アルコール度数%：50% 日本酒度：16度
おすすめ温度：冷酒

「源流どぶろく上代」



大山の麓、自然豊かな西伯郡伯耆町で地元を元気にしようとして2009年まちづくり会社としてどぶろく特区の認可を受け設立。全商品伯耆町産の酒米「五百万石」を使用したどぶろくと甘酒の製造を行う。



西伯郡伯耆町福岡2073-1

☎ 0859-62-1711

現地購入：○ 見学：○要予約 試飲：○有料

34 徳万尻日乃本麦酒

「白(びやく)ーミルクビール」



鳥取県琴浦町で醸造する小規模クラフトブルワリー。地元素材を活かした個性あるビール造りを行っています。白(びやく)ーミルクビールーは琴浦町の脱脂粉乳を使用。まろやかで優しい甘みのホワイトエール。



東伯郡琴浦町徳万694-10
☎ 0858-53-0618

現地購入: ○カフェあり 見学: △要相談

31 AKARI BREWING

「ジンジャーブラウンエール」



町おこしのメンバーが中心となって起業し、県内の食材を使用したビールを製造。地元の生姜を使用した「ジンジャーブラウンエール」は、生姜の香りとコクが加わったすっきりと飲みやすいビール。鳥取駅前の直営店「BeerBondsAkari」で楽しめる。



鳥取市鹿野町今市78
☎ 0857-35-0532

現地購入: ○近隣に直売所あり 見学: ○応相談

地ビール



ウイスキー



35 大山Gビール

「ヴァイツェン」



国立公園大山の名水を活かしたビール醸造所。併設のビアホフ ガンバリウスでは多種類の自社ビールを提供。創業当初から人気の「ヴァイツェン」は、WBA2011ヴァイツェン部門で世界一を獲得した。口当たりがよく苦みが少ない、フルーティな香りが特徴のビール。



西伯郡伯耆町丸山1740-30
☎ 0859-68-5570

現地購入: ○レストランあり 見学: ○

32 タルマーリー

「レッドゾーンエール」



野生の菌だけで発酵させることをポリシーに、森の豊かな智頭町でこそできる「ビールとパンを作れば作るほど、地域社会と自然環境が良くなる環境保全型地域内循環」を目標とする。「レッドゾーンエール」はイチジク由来の自家製酵母で、甘さと苦みが際立つ。



八頭郡智頭町智頭594(カフェ・ショップ)
☎ 0858-71-0139 [火・水/冬季休]

現地購入: ○カフェあり 見学: ×

29 TEN FORWARD

「IWAMI BLUE SAISON」



浦富海岸を有する岩美町で食事を引き立てるビールを醸造。透き通る浦富海岸の岩美ブルーをスーパーフード「スピルリナ」で表現。軽やかでドライな飲み口が、爽やかな海風を感じる一杯。



岩美郡岩美町浦富2465-1
☎ 090-6909-5431

現地購入: ○ 見学: △要相談

27 松井酒造

「シングルモルトウイスキー
松井ミズナラカスク」



「お酒で人々を幸せに」をモットーに、厳選されたモルト原酒を大自然の広がる倉吉市の地下水で口当たりまろやかですっきりとした味に仕上げたウイスキーを製造。「松井ミズナラカスク」は秀峰大山の深層天然水を使用してまろやかに仕上げ、心をこめて丁寧に作り上げた逸品。



倉吉市上古川656-1
☎ 0858-27-0381

現地購入: × 見学: ×

36 JAP BREWERY

「475beer American Pale Ale」



クラウドファンディングで誕生した米子初のブルワリー。大山から流れてくる米子の美味しい水と、地元の豊かな食材で製造。第1弾となった「アメリカンパイルエール」は地元の方にクラフトビールの美味しさを知ってもらうためあえて苦みを抑えた飲み口スッキリなビール。



米子市東倉吉町142-3
☎ 0859-46-0475

現地購入: ○カフェあり 見学: △要相談

33 倉吉ビール

「星空エール」



2020年8月にOPENした、国の重要伝統的建造物保存地区である倉吉市の白壁土蔵群のほぼ中央に位置し、古民家をリフォームした醸造所。「星空エール」は鳥取県産の大麦とブランド米「星空舞」と倉吉市の軟水を使用。



倉吉市東仲町2587
☎ 0858-27-1432 [カフェ水休]

現地購入: ○カフェあり 見学: △要相談

30 松井酒造

「MATSUJIビール
ライト」



麦芽・ホップ・水のみを原料に造り上げたこだわりのビールです。ビール本来の深いコクをほんのり感じさせながらも、軽やかな口当たりが心地よく広がります。



鳥取市気高町宝木1139
☎ 0858-27-0381

現地購入: × 見学: ×

28 千代むすび酒造

「Chiyomushi Single Malt
Japanese Whisky」
林太郎



創業1865年、業歴160年の酒蔵。日本酒を主に焼酎やジン、ウォッカ、ウイスキー、甘酒等、発酵をキーワードに様々な分野に挑戦。日本産のミズナラ樽やサクラ樽、日本ワイン樽等、日本独自の樽も利用した特徴のあるウイスキーを製造。



境港市大正町131
☎ 0859-42-3191

現地購入: × 見学: ○要予約 試飲: ○有料

2. うつわによって変わる味わい

器 × 酒

ワイングラス



saon

ワインはもちろんのこと大吟醸酒等の華やかな香りがより楽しめます。

平杯



因久山焼

純米酒のお燗酒のお米の味わいが口内に広がる。上品に飲みたい人にもおすすめです。

とっくりとちよこ



因州・中井窯

お相手と酌み交わすのもよいですし、とっくりは温度が冷めにくく手酌にも便利です。

くいのみ



浦富焼 福光焼
法勝寺焼松花窯 延興寺窯 大山焼久古窯

デザインを楽しんだり、ちょうどいい容量の器を見つけたり。

フリーカップ



鳥取因幡焼 牛ノ戸焼

炭酸割を楽しんだり、瓶ビールを注いで泡を楽しんだり。

そばちよこ



陶工房根-ne 国造焼 玄瑞窯

何を飲むにも手軽で万能なそばちよこ。原酒をオンザロックで味わう方法もあります。

漆器の酒器



工房このか

漆塗りの酒器で贅沢な時間をすごす。木工製品は軽く陶器とはまた違った味わいがあります。

鳥取には手仕事のうつわを製作する工房が各地域にあります。民芸の「用の美」の実践地としても知られ、職人が使用者の使い易さを追及してシンプルで美しいうつわを製作しています。地元のうつわ屋さんでお気に入りの一つつけてみてはいかがでしょうか。



ととりの手仕事 HP
ととりの手仕事

陶工房Ashwork



3. いろいろな食べ物と合わせてみる

食中酒として、日々の夕食に合わせて楽しんだり、夜のご褒美スイーツとともにお酒を楽しんだり。

甘いものとお酒は合わないと思われがちですが、実は甘味を抑えて酸味が立つお燗酒等はドライフルーツの焼き菓子や濃厚なチョコレート菓子等に、ホットコーヒーのようによく合います。



「梅鉢」福光焼

お酒のある暮らしをもっと楽しむ

1. 温度によって変わる味わい

日本酒は様々な温度で楽しめる数少ない飲み物です。飲む温度によって驚くほど味わいが変わります。一般的に、香りの高い大吟醸・吟醸は冷やして、純米酒はお燗で味わいがさらに広がるとされています。購入の際に販売店や蔵元にお勧めの温度を聞いてみるのもいいですね。

温かい日本酒は温かく出されることの多い和食と調和し料理を引き立てます。また、温かいお酒は体内に吸収されやすいので穏やかに酔うことができます。

お燗の付け方

初級編



耐熱のとっくりやコップに入れて電子レンジでチン。たまには香りが飛ばないようにラップをかけて、というひとつの手間もいかもしれません。温めすぎに注意。

中級編



鍋に湯を沸かし、とっくりなどに入れて湯せんで温める。湯沸かしポットを鍋の代用とするのもアリ。うつわが熱くなるので湯から持ちあげるときは気を付けて。

上級編



燗すけ(湯せん器)と錫製チロリで本格的に。と言っても家庭にはなかなかないアイテムなので、日本酒イベントなどで絶妙なお燗酒を飲ませてもらいましょう。

「和らぎ水」のススメ

日本酒は二日酔いになる…と敬遠する前に。日本酒は一般的にアルコールが15-16%と、ビールの約3倍です。日本酒を飲むときは水を傍に置いてたくさん飲むことをお勧めします。飲食店ではお酒の注文とともに水を頼むとよいでしょう。



saon

酒粕にチャレンジ

お酒のもろみを搾ったあとに出来る酒粕は、アミノ酸、食物繊維、ミネラルなどの栄養素を豊富に含んだ発酵食品として注目を集めています。煮物、汁物、炒め物、スイーツなど、料理のジャンルを問わず旨味やコク出しに使え、粕漬けにすれば食材の命も延ばしてくれます。



日置桜熟成純米酒粕 無垢

冬



「鳥取和牛ステーキ」



「焼松葉がに」



「ねばりっこのジャーマンポテト」
(長芋)



8 白狼古酒原酒1996



21 ヤマブラン

22 八頭ワイン 赤 甲斐ノワール

23 梨美子スパークリング

24 トットリSKY

25 カベルネ・ソーヴィニヨン 実結

古酒、長期熟成酒、ワイン

ドライフルーツや
スパイスのような熟成香、
とろりとした飲み口と
濃厚な味わいのお酒は、
風味の強いお料理と
合わせるのが◎

26 Koharu シャルドネ2024



27 シングルモストウイスキー
松井ミズナラカスク

四季の 酒肴

普通酒、本醸造酒、生酒

軽快な香味、
すっきりとしてシンプルな
味わいのお酒は、
淡い味付けのお料理と
相性抜群



5 美人長 純米 笑

11 丈 山吹ラベル (八潮)

濃厚な味のお料理を
食べた後の
ウォッシュアップ効果も

春



「生ワカメしゃぶしゃぶ」



「猛者エビの刺身」



「境港サーモンのカルパッチョ」



「とうふちくわ」



「骨付鶏もも肉のスパイスシーロースト」



「原木しいたけの網焼」

純米酒、生酛、無濾過生原酒など

米の香り・米のうまみ
やコクを感じさせる香味、
深みのある味わいのお酒は、
珍味や濃厚な味付けの
お料理と好相性



1 瑞泉

3 辨天娘 純米 鳥姫

4 諏訪泉 純米酒

6 日置桜 特別純米 青水緑山

9 此君 純米吟醸 紺ラベル 無濾過原酒

12 応援の酒 富玲

17 生酛純米 八郷(やごう)65

18 生酛純米原酒 岩泉



19 どぶろく どんでん返し 黒ラベル

20 源流どぶろく上代



「鯖のみそ煮」



「鹿のロースト」

秋

大吟醸酒、吟醸酒、ビール

果実や花のような
フルーティーな香り、
軽快な味わいのお酒は、
前菜系料理と組み
合わせるのが理想的



2 いなば鶴 純米吟醸 五割搗き強力

7 星取PURPLESTAR 純米大吟醸

10 大吟醸 元帥 斗瓶囲い

18 鷹勇 純米吟醸 なかだれ

14 伯陽長 純米吟醸

15 純米大吟醸 稲田姫

16 CHIYOMUSUBI SORAH



29 IWAMI BLUE SAISON

31 ジンジャーブラウンエール

32 レッドゾーンエール

33 星空エール

34 白(びやく)-ミルクビール-

35 ヴァイツェン

36 475beer American Pale Ale



「とびうおの刺身」



「天然イワガキ「夏輝」」



「剣先いかの一夜干し」

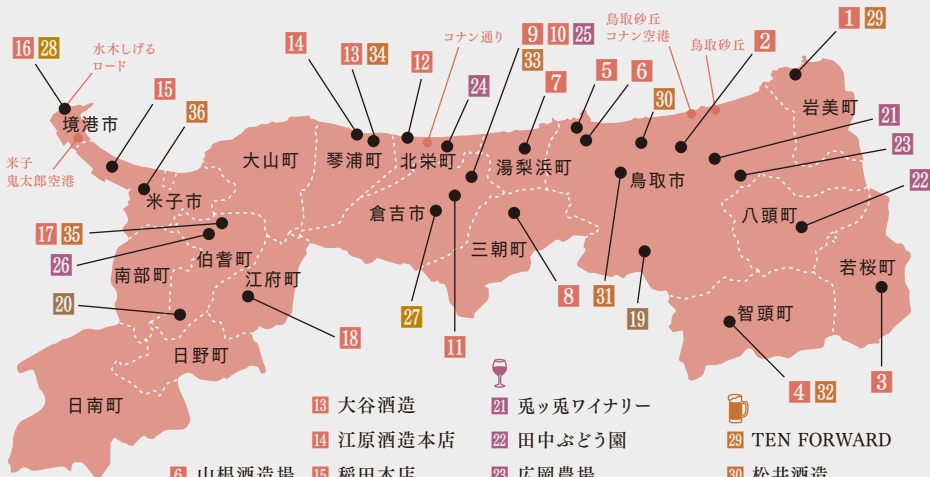
夏

※提案は一例です。日本酒の味わいによって色々な料理にあわせて楽しんでください。

参考：日本酒の香味特性別分類(SS1) <https://ssi-w.com/4types/>

「とっとりMAP」

蔵元の見学の際は事前予約が必要です



- 1 高田酒造場
- 2 中川酒造
- 3 太田酒造場
- 4 諏訪酒造
- 5 西本酒造場
- 6 山根酒造場
- 7 福羅酒造
- 8 藤井酒造
- 9 高田酒造
- 10 元帥酒造
- 11 中井酒造
- 12 梅津酒造
- 13 大谷酒造
- 14 江原酒造本店
- 15 稲田本店
- 16 千代むすび酒造
- 17 久米桜酒造
- 18 大岩酒造本店
- 19 さじ式拾壺
- 20 上代



- 21 兎っ兎ワイナリー
- 22 田中ぶどう園
- 23 広岡農場
- 24 北条ワイン醸造所
- 25 倉吉ワイナリー
- 26 大山ワイナリー



- 27 松井酒造
- 28 千代むすび酒造
- 29 TEN FORWARD
- 30 松井酒造
- 31 AKARI BREWING
- 32 タルマリー
- 33 倉吉ビール
- 34 徳万尻日乃本麦酒
- 35 大山Gビール
- 36 JAP BREWERY

とっとり・おかやま新橋館

JR新橋駅銀座口すぐの鳥取と岡山のアンテナショップ。1階のショップでは食品、2階レストランでは県産食材と地酒を楽しめます。



東京でも
鳥取のお酒や食が
味わえます！

東京都港区新橋一丁目11番7号 新橋センタープレイス1・2階
1階ショップ ☎ 03-6280-6474 2階レストラン ☎ 03-6280-6475



鳥取のお酒のもっと
詳しい情報はこちら

紹介動画も！



- ！ お酒は二十歳になってから。飲酒運転は絶対やめましょう。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は子供の発育に重大な影響を与える恐れがあります。
- 営業日等の最新の情報は各社HP等でご確認ください。

お問い合わせ先

鳥取県販路拡大・輸出促進課民芸室 〒680-8570 鳥取市東町1-220 ☎ 0857-26-7259

発行：鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局 販路拡大・輸出促進課民芸室 発行日：2026年3月
E-mail: hanro-minkogei@pref.tottori.lg.jp

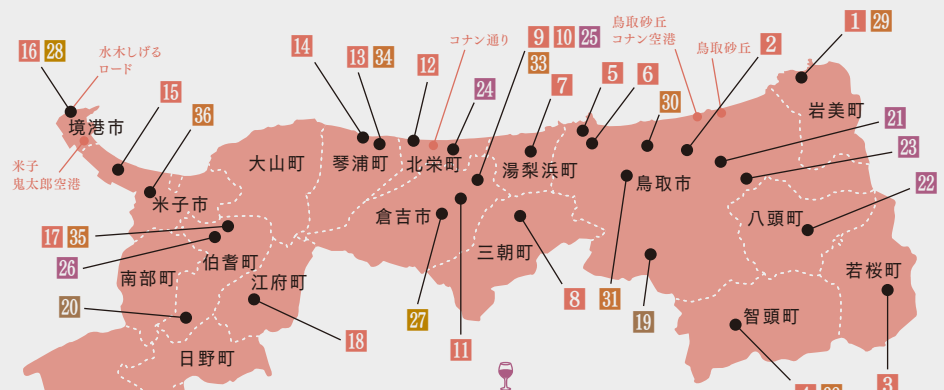
とっとり の 酒



鳥取のお酒のことが
まるっとわかる一冊

TOTTORI no SAKE

「とっとりMAP」 蔵元の見学の際は事前予約が必要です



- | | | | | |
|----------|-------------|-------------|----------------|------------------|
| 1 高田酒造場 | 8 藤井酒造 | 17 久米桜酒造 | 24 北条ワイン醸造所 | 31 AKARI BREWING |
| 2 中川酒造 | 9 高田酒造 | 18 大岩酒造本店 | 25 倉吉ワイナリー | 32 タルマリー |
| 3 太田酒造場 | 10 元帥酒造 | 19 さじ式拾壺 | 26 大山ワイナリー | 33 倉吉ビール |
| 4 諏訪酒造 | 11 中井酒造 | 20 上代 | 27 松井酒造 | 34 徳万尻日乃本麦酒 |
| 5 西本酒造場 | 12 梅津酒造 | | 28 千代むすび酒造 | 35 大山Gビール |
| 6 山根酒造場 | 7 福羅酒造 | 16 千代むすび酒造 | 29 TEN FORWARD | 36 JAP BREWERY |
| 13 大谷酒造 | 14 江原酒造本店 | 15 稲田本店 | 21 兎っ兎ワイナリー | |
| 14 大谷酒造 | 15 稲田本店 | 16 千代むすび酒造 | 22 田中ぶどう園 | |
| 17 久米桜酒造 | 18 大岩酒造本店 | 19 さじ式拾壺 | 23 広岡農場 | |
| 20 上代 | 21 兎っ兎ワイナリー | 22 田中ぶどう園 | 24 北条ワイン醸造所 | |
| | 22 田中ぶどう園 | 23 広岡農場 | 25 倉吉ワイナリー | |
| | 23 広岡農場 | 24 北条ワイン醸造所 | 26 大山ワイナリー | |
| | 24 北条ワイン醸造所 | 25 倉吉ワイナリー | 27 松井酒造 | |
| | 25 倉吉ワイナリー | 26 大山ワイナリー | 28 千代むすび酒造 | |
| | 26 大山ワイナリー | 27 松井酒造 | | |
| | 27 松井酒造 | | | |
| | | | | |

とっとり・おかやま新橋館

JR新橋駅銀座口すぐの鳥取と岡山のアンテナショップ。1階のショップでは食品、2階レストランでは県産食材と地酒を楽しめます。



東京でも鳥取のお酒や食が味わえます！

東京都港区新橋一丁目11番7号 新橋センタープレイス1・2階
1階ショップ ☎ 03-6280-6474 2階レストラン ☎ 03-6280-6475



鳥取のお酒のもっと詳しい情報はこちら紹介動画も！



！お酒は二十歳になってから。飲酒運転は絶対やめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒は子供の発育に重大な影響を与える恐れがあります。営業日等の最新の情報は各社HP等でご確認ください。

お問い合わせ先

鳥取県販路拡大・輸出促進課民工芸室 〒680-8570 鳥取市東町1-220 ☎ 0857-26-7259

発行：鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局 販路拡大・輸出促進課民工芸室 発行日：2026年3月
E-mail: hanro-minkogei@pref.tottori.lg.jp